

El centro de medicina veterinaria del FDA ha emitido el reglamento final prohibiendo el uso de subproductos proteicos de mamíferos para la alimentación de rumiantes. Este reglamento es un paso preventivo adicional para asegurar que la enfermedad de Encefalopatía Bovina (enfermedad de la vaca loca) pueda aparecer en los Estados Unidos, y si llegara pueda ser efectivamente controlada y evitar que se propague. El reglamento exime la utilización de subproductos de cerdos y caballos como también la gelatina, sangre, productos con sangre, leche, productos lácteos y carne ya inspeccionada y/o procesada . (The Cutting Edge, Dec. 1997).

Existe una Junta Administrativa de la Industria de la Carne de Res de Puerto Rico la cual esta trabajando para abrir mercados para nuestros productos cárnicos y por ende mejorar los precios al ganadero. La Junta está compuesta por los presidentes de las asociaciones y federaciones ganaderas de carne de res y representantes de los mataderos , Colegio de Ciencias Agrícolas, RUM y Oficina de la Reglamentación de la Carne de Res de Puerto Rico.



¿Podrías decirme?……

¿Cuál es el término utilizado para describir un hato mantenido con el sólo propósito de proveer reemplazos a otros hatos?

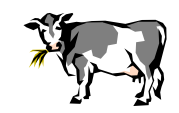
¿Cuál es el término que describe alimentos altos en energía y bajos en fibra?

¿Durante cuál etapa de producción es que una vaca adulta tiene los mayores requerimientos nutricio-nales?

Nombre los cuatro compartimientos del estómago de un rumiante.

Te contesto…

Hato de cría; concentrado; mientras está lactando su cría; retículo, rumen, omaso y abomaso.



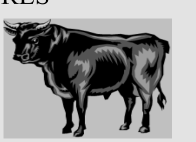
Para subscribirse escriba a:

Prof. Aixa Rivera
P.O. Box 9030 College Station
Mayagüez, Puerto Rico 00681

o a las oficinas de:
Servicio de Extensión Agrícola
Estación Experimental Agrícola

REDACTORES

Prof. Américo Casas
Dr. Danilo Cianzio
Prof. Aixa Rivera



La Res Informativa
PO Box 9030, College Station
Mayagüez, Puerto Rico 00681



Trabajo cooperativo de las unidades del Colegio de Ciencias Agrícolas: Facultad de Agricultura, Estación Experimental Agrícola y Servicio de Extensión Agrícola

COLEGIO DE CIENCIAS AGRICOLAS

La Res Informativa
PO Box 9030, College Station
Mayagüez, PR 00681
Teléfono: 787265-3854

La Res Informativa

Grupo de Trabajo en Bovinos para Carne
Departamento de Industria Pecuaria
Colegio de Ciencias Agrícolas
Recinto Universitario de Mayagüez, UPR

septiembre y diciembre 1997 **Volumen 2, Números 3 y 4**

NOTA DEL EDITOR

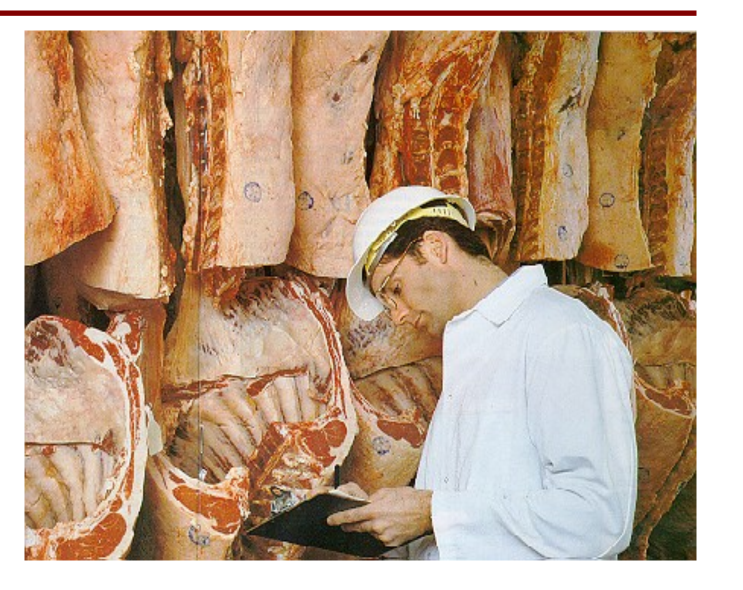
En ediciones anteriores de ***La Res Informativa*** vaticinábamos cambios favorables a la industria para el 1998. Sin embargo, parece que los acontecimientos climáticos asociados al fenómeno de la co-rriente "El Niño" estarían jugando en contra de la carne de res. Analizando lo ocurrido en el pasado cuando "El Niño" también se hizo presente (1982/83), se observa que muchos productos agrícolas aumentaron de precio (ej: maíz, algodón, soya, etc.) y otros bajaron, como las carnes de res y cerdo. Si estos pronósticos se materializan o nó en 1998 está aún por verse. Lo cierto es que estas consideraciones cada vez importan menos para la industria de carne de res en la Isla dada la severidad de la crisis por la que atraviesa. Lamentablemente lo que no se hizo en años no se puede hacer en un día por lo que es imperativo actuar con celeridad pero con gran mesura. Se saldrá de la crisis si hay voluntad y deseos positivos de hacerlo. En este sentido, un grupo de

Contenido

• Nota del Editor 1
• Clasificación de la Carne de Res en Puerto Rico 1
• Sabía Usted... 4
• Preguntas y Respuestas 4
• Para Subscribirse 4

CLASIFICACION DE LA CARNE DE RES

¿SE NECESITA EN PUERTO RICO?



En los últimos meses se ha comenzado a hablar de la necesidad de estimular la demanda de la carne producida en la Isla, reorganizando su mercadeo y aten-diendo al consumidor. En este sentido, dos aspectos del mercadeo han recobrado importancia: **clasificación e identificación** de la carne de res.

Hace mucho que se habla de la necesidad de tener un sistema de clasificación de la carne. Ya en los años sesenta se hacía referencia al mismo (Omar Muñoz Roure, Revista de Agricultura de PR; Vol. 47, No. 1; 1960) pero no es hasta la crisis actual que el tema ha vuelto a ser considerado. Etimológica y técnicamente, identificación y clasificación son conceptos diferentes con objetivos particulares. **Identificar** significa reconocer que una cosa es lo que debe ser, mientras que **clasificar** persigue agrupar u ordenar algo en clases o categorías de acuerdo a los requisitos que definen a las mismas. En el caso de la carne de res, la mención del lugar de origen de la carne importada es una forma de identificarla por su lugar de procedencia. La clasificación es un procedimiento mas complejo que requiere primero definir las categorías o grupos en base a características o atributos de la carne (terneza, contenido de grasa, valor nutritivo, etc.) para luego ubicar las canales de los animales en el grupo o categoría correspondiente a los atributos que posee. Ambos procedimientos persiguen organizar el mercadeo y estimular la demanda de la carne

(Continúa en la página 2)

(viene de la página 1)

de res proveyendo información que permita al consumidor adoptar decisiones de compra justificadas.

Entre las medidas que se consideran adoptar se encuentran la identificación de la carne de res importada por su lugar de procedencia y la clasificación por calidad de la producida localmente. ¿Se necesita entonces que se identifique y clasifique la carne de res en Puerto Rico? La respuesta es un ***sí*** contundente y la justificamos con la argumentación siguiente:

1. Al presente llega a la Isla carne procedente de varios países del norte, centro y sudamérica. A pesar de que existe una reglamentación que obliga a identificar la procedencia de la carne al momento de la venta, no siempre se cumple con la misma y si se hace, queda la duda de si la identificación es la correcta. Antes de que existiera dicha reglamentación, la carne importada se vendía como carne del país, confundiendo al consumidor y en perjuicio abierto de la carne de res que se producía localmente. La reglamentación en cuestión hace justicia a la producción local por lo que es sumamente necesaria. ***Sin embargo, se requiere que se establezcan los mecanismos de control que aseguren al consumidor que la identificación de la carne por país de procedencia es veraz y confiable.*** Identificar la carne de res por su lugar de origen otorga al consumidor la opción de realizar un acto de compra más juicioso al adquirir la carne de su preferencia y brindar su apoyo a la industria local.

"El consumidor necesita conocer la procedencia de la carne de res que consume".



2. La identificación de la carne de res por país de procedencia coloca la carne de res local con la ***misma visibilidad*** que la extranjera. En consecuencia, la calidad de la carne de res puertorriqueña pasaría entonces, junto a su valor nutritivo y precio, a constituír los factores determinantes para la compra. Mejoras a la calidad de la carne local estimularían su demanda y su capacidad para competir de igual a igual con la carne importada. En Puerto Rico, sin embargo, actualmente se paga lo mismo por carne de baja que de alta calidad, lo que constituye una afrenta a la ingenuidad del consumidor puertorriqueño y le resta competitividad al producto local frente al importado. Clasificar la carne por calidad es una manera de brindar al consumidor la opción de adquirir un producto mejor.

3. La clasificación, además, permitiría orientar la producción a través de la organización del mercadeo. Producir carne con animales jóvenes, sin reducir el peso vivo al sacrificio, significa mejorar el manejo y nutrición de los mismos, lo que conlleva una mayor inversión de capital y por ende, costos más altos. Carne así producida es de mejor calidad y por lo tanto debe tener un precio de venta mayor. Si el consumidor debidamente orientado opta por este tipo de carne, el diferencial de precio quedaría establecido y por lo tanto, el ganadero vería recompensado su mayor esfuerzo económico y tecnológico. La organización del mercadeo a través de un sistema de clasificación y del libre juego de la oferta y demanda debería llevar naturalmente a precios distintos de la carne en función de su calidad. Este efecto de la demanda se reflejaría a nivel de la producción orientando al ganadero a mercadear la carne más solicitada.

4. Un beneficio adicional de la organización del mercadeo mediante un sistema de clasificación es la separación a nivel de la industria en cortes de carne para consumo directo y carne para manufactura. Aquella proveniente de animales jóvenes (independiente de su sexo) sería la carne que por lógica se mercadearía en cortes frescos para consumo (bistecs de lomillo, filete, masa redonda, etc.), mientras que la proveniente de animales adultos se destinaría para manufactura y se vendería como carne procesada (molida, embutidos, etc.) o con uso específico (para sopa, para guisar, etc.).

En países con tradición ganadera, la carne de mejor calidad se destina para consumo directo a través de sistemas de clasificación apropiados, dejando la carne de animales adultos para la manufactura. Tal es el caso de Estados Unidos donde la carne de animales de madurez A y B (hasta 42 meses de edad) se destina para consumo directo (grados *Prime, Choice, Select y Standard*). La carne de animales de más de 42 meses de edad (grados *Commercial, Utility, Cutter, Canner*) se orienta hacia la manufactura (hamburguesas, carne molida y carne procesada como embutidos, reconstituída, enlatada, etc.). En el caso de Puerto Rico, la carne de toros y vacas adultas, estas últimas provenientes en su mayoría de vaquerías, se destinaría a manufactura y se le aseguraría al consumidor que la carne que adquiere en cortes para consumo directo se origina de animales jóvenes, criados y manejados con ese fin.

Otros argumentos, sin duda, podrían esgrimirse para justificar la necesidad de que se elabore e implemente en la Isla un sistema de clasificación de carne de res que organice su mercadeo, oriente la producción y estimule la demanda de la misma. Un sistema de esta naturaleza complementaría la venta de carne con marca o logotipo particular y sobretodo otorgaría al mercadeo de la carne bovina en la Isla una transparencia de la que ha carecido desde antaño.

Muchas preguntas quedan en el tintero que deben responderse en el futuro inmediato. Por ejemplo, ***¿cuál sería el formato del posible sistema de clasificación, los grupos de edades y nombres de los grados? ¿Quienes serían los responsables de adjudicar los grados a nivel de matadero y cuáles los controles que aseguren que los mismos se mantengan y respeten a nivel de carnicero y consumidor? ¿Cuáles serían los costos envueltos en la aplicación del sistema y el diferencial de precios que se establecería entre los grupos de edades de los animales?*** Indudablemente no son preguntas fáciles de responder pero tampoco imposible de hacerlo. La mayoría de los países con ganaderías desarrolladas tienen algún sistema de clasificación y tal parece que a Puerto Rico le llegó el día D en este sentido. Pero para comenzar a discutir el asunto y trabajar en él, primero es necesario que se admita su necesidad; ello es el propósito principal de este artículo.



Toretes Charbray y Cebú engordados en pastos mejorados, procesados a un peso vivo de 1,150 libras y 26 meses de edad.
Proyecto H361 Subestación de Corozal, EEA, CCA

"Producir carne con animales más jovenes sin disminuir el peso vivo al sacrificio significa mejorar el manejo y nutrición de los mismos".

(viene del editorial)

ganaderos, empresarios y técnicos han decidido dejar atrás desencuentros añejos para aunar esfuerzos y dar la batalla empezando por lo básico, ***poner la casa en orden***.

En el intercambio de ideas y ponderación de alternativas que se ha suscitado, surge como un aspecto de fundamental importancia ***atender el mercadeo de la carne de res y al consumidor puertorriqueño***. De aquí que se hable de ***calidad de la carne***, de reorganizar el mercadeo ***clasificando*** la misma para que la carne de mejor calidad se venda como fresca en cortes de mayor valor y el resto se destine a manufactura (embutidos, carne molida, para sopa, etc.). El ***consumidor puertorriqueño***, el gran olvidado de la industria, marcará la diferencia entre la carne de res local y la importada. En la medida en que se le considere y se le eduque, se estará caminando en la dirección correcta para salir de esta crisis y prevenir otras futuras.

CLASIFICACION DE LA CARNE DE RES